

Receta de Pollo Al Ajillo Con Champiñones

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy jueves os dejo esta receta muy rica de Pollo al ajillo con Champiñones, es fácil de preparar y resulta un plato exquisito.

Ingredientes

- Un pollo troceado
- Ajos (una cabeza)
- Ñora (una seca)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Tomillo
- Sal y Pimienta negra
- Champiñones (pueden ser de bote laminados)

Modo de Preparación

1. Salpimentar los trozos de pollo y espolvorear el tomillo por todos los lados
2. En una sartén con aceite de oliva caliente, refreír los ajos, unos enteros y otros picados en láminas finitas
3. Cuando los ajos estén dorados, echar el pollo y la ñora troceada y sin las pepitas
4. Cuando el pollo esté un poco frito y dorado, echar el vasito de vino y dejar que se evapore y termine de dorarse bien el pollo
5. En otra sartén con un poquito de aceite, saltear unos champiñones con un poquito de ajo picado y servirlos junto al pollo
6. Podéis acompañar también con unas patatas fritas